

PA.

RESUMOS PALESTRAS

O INQUÉRITO ALIMENTAR NACIONAL (IAN-AF) E A DEFINIÇÃO DE POLÍTICAS ALIMENTARES

O IAN-AF na estimativa de indicadores de saúde

Carla Lopes^{1,2}

¹ Faculty of Medicine of University of Porto

² EPIUnit of Institute of Public Health of University of Porto

O Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física (IAN-AF-2015/2016) teve como objetivo avaliar o consumo alimentar (incluindo a ingestão nutricional e dimensões de segurança e insegurança alimentares), a atividade física e o estado nutricional da população portuguesa dos 3 meses-84 anos de idade.

A amostra final incluiu 6235 com uma entrevista e 5819 com duas entrevistas, selecionados em amostragem por etapas, nas 7 regiões NUT II, usando como base amostral o registo nacional de saúde.

A recolha de informação realizou-se de outubro/2015 a setembro/2016, com base em metodologias harmonizadas ao nível europeu (projeto EU-Menu-EFSA). Para a recolha de informação foi desenvolvida uma plataforma eletrónica (*You eAT&Move*), que inclui o *software* eAT24, que permite a recolha e descrição do consumo através de dois questionários às 24h anteriores não consecutivos para participantes com idade ≥ 10 anos (ou diários alimentares para os de idade inferior). Os portugueses estão a consumir mais carne e menos hortofrutícolas de acordo com as recomendações da roda dos alimentos. O consumo de carne vermelha, associado a risco de cancro do cólon (>100 g/dia), é realizado por mais de 3,5 milhões de portugueses (34%) e 53% não consome a quantidade de hortofrutícolas recomendada pela Organização Mundial da Saúde (>400 g/dia). O contributo para a ingestão energética foi de 20%, 49%, 32% e 3,4% das proteínas, hidratos de carbono, gordura e álcool, respetivamente. Cerca de 61% consome $\geq 30\%$ gordura e 70% consome $\geq 10\%$ gordura saturada. A percentagem de população que consome $>10\%$ de açúcares adicionados é de 15% e $>5\%$ é de 66%. O consumo de sal ≥ 5 g foi encontrado em 77% da população (91% adultos). O pão e derivados, a charcutaria e o sal da sopa foram os maiores contribuintes.

A informação produzida pelo IAN-AF constituirá uma base sólida para o desenvolvimento de indicadores e políticas públicas ao nível europeu, nacional e regional.

OBSERVAÇÕES: O projeto foi financiado pelo Programa EEA Grants - Iniciativas em Saúde Pública (PT06 - 000088SI3), foi estabelecido por um Consórcio envolvendo a U.Porto (Promotor), o INSA, a U.Lisboa e a U.Oslo. Recebeu ainda apoio institucional da DGS, da ACSS e das Administrações Regionais de Saúde.

*IAN-AF Consortium: Carla Lopes, Andreia Oliveira, Milton Severo – Faculdade de Medicina da Universidade do Porto; Duarte Torres, Sara Rodrigues – Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto; Elisabete Ramos, Sofia Vilela – EPIUnit do Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto; Sofia Guiomar, Luísa Oliveira – Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge; Violela Alarcão, Paulo Nicola – Instituto de Medicina Preventiva e Saúde Pública da Faculdade de Medicina da Universidade de Lisboa; Jorge Mota – CIAFEL, Faculdade de Desporto da Universidade do Porto; Pedro Teixeira – Faculdade de Motricidade Humana, CIPER, Universidade de Lisboa; Simão Soares – SilicoLife, Lda, Portugal; Lene Frost Andersen – Faculdade de Medicina da Universidade de Oslo

Aplicações do IAN-AF na avaliação de risco

Duarte PM Torres^{1,3}

¹ Faculdade de Ciências de Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² EPIUnit do Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto

³ Instituto de Investigação e Inovação em Saúde da Universidade do Porto

Avaliar risco, no contexto da segurança química dos alimentos, consiste em estimar a probabilidade de ocorrência de efeitos adversos associados à exposição a perigos químicos da população. Na lista destes perigos encontramos contaminantes ambientais, como os metais pesados, as dioxinas ou os bifenilos policlorados; compostos derivados do processamento alimentar, como a acrilamida, as aminas aromáticas heterocíclicas ou os hidrocarbonetos aromáticos policíclicos; materiais de embalagem; pesticidas; aditivos alimentares; toxinas de origem vegetal ou microbiana; e mesmo nutrientes de alimentos fortificados ou de suplementos.

Na avaliação de risco comparam-se os níveis de exposição observados na população com valores de referência estabelecidos para determinada severidade de dano (dose diária admissível ou tolerável, dose aguda de referência ou o limite de confiança inferior da dose referência). Para estimar a exposição é necessário combinar dois conjuntos de dados, habitualmente, com origem e estrutura diferentes: consumo alimentar e concentração dos perigos químicos nos alimentos.

O Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física (IAN-AF) fornece dados de consumo alimentar recolhidos através da aplicação de dois questionários às 24 horas anteriores, separados por um intervalo de 8 a 15 dias, a uma amostra representativa da população portuguesa, entre os 3 meses e os 84 anos de idade. Os dados de concentração dos perigos químicos nos alimentos poderão provir de programas de monitorização e vigilância implementados a nível nacional, de estudos de dieta total, ou poderão ser estimados por modelação matemática (ex.: materiais de embalagem). Na ausência destes dados, numa primeira abordagem, poderão utilizar-se os níveis de incorporação habituais, de acordo com manuais de boas práticas da indústria alimentar (ex.: aditivos) ou as concentrações máximas regulamentadas (ex.: aditivos ou pesticidas) – abordagem do tipo *worst case scenario*.

A combinação das bases de dados de concentração dos perigos químicos nos alimentos e de consumo alimentar é possível e eficaz se os alimentos aí incluídos forem descritos com detalhe suficiente de forma sistemática. Por exemplo, sabendo que os níveis de aminas aromáticas em carnes ou peixes depende do grau de confeção, é útil recolher informação sobre o grau de confeção dos alimentos consumidos durante o inquérito. No IAN-AF os alimentos reportados foram descritos recorrendo ao sistema *FoodEx2* (634 descritores distribuído por 29 facetas).

Até à data, recorrendo a uma abordagem do tipo *worst case scenario*, as avaliações de risco efetuadas indicam que, na população portuguesa, a probabilidade de ocorrência de efeitos adversos associados à exposição a aspartame é muito baixa, mesmo que os alimentos adoçados com aspartame consumidos contenham níveis próximos dos valores máximos permitidos. Por outro lado, a probabilidade de ocorrência de efeitos adversos associados à exposição a mercúrio é alta, se os peixes consumidos contiverem níveis próximos dos níveis máximos permitidos. Estes dados indicam que os níveis máximos de mercúrio permitidos atualmente no peixe não protegem adequadamente a população portuguesa.

ALIMENTAÇÃO NA GRAVIDEZ E PROGRAMAÇÃO FETAL

Obesidade e gravidez: como orientar para otimizar os desfechos da gravidez

Manuela Cardoso¹

¹ Maternidade Alfredo da Costa